**UGOSTITELJSKO – TURISTIČKO UČILIŠTE**

**ZAGREB, Kombolova 2 a**

**TEME ZA ZAVRŠNI ISPIT**

**IZ UGOSTITELJSKOG POSLUŽIVANJA**

**ZA TURISTIČKO - HOTELIJERSKE KOMERCIJALISTE**

**šk.god.2013/2014**

1. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge smještaja, prehrane, točenja pića i napitaka
2. Ugostiteljski objekti koji pružaju usluge prehrane, točenja pića i napitaka
3. Posluživanje zajutraka preko bife stola
4. Organizacija i posluživanje branča (brunch-a)
5. Poslovanje hotelskog restorana ,,pansionski tip”
6. Poslovanje hotelskog restorana ,,á la carte”
7. Izrada jelovnika u hotelskom ,,á la carte” restoranu
8. Posluživanje kavijara
9. Posluživanje kamenica
10. Posluživanje jela od riba, rakova, školjki, mekušaca
11. Izrada vinske karte u hotelu sa četiri zvjezdice
12. Posluživanje kvalitetnih i vrhunskih vina
13. Izrada barske karte u hotelskom noćnom baru
14. Pripremanje kratkih barskih mješavina
15. Pripremanje dugih barskih mješavina
16. Pripremanje barskih mješavina u ručnom mješaču
17. Priprema barskih mješavina u električnom mješaču
18. Priprema gorućih barskih mješavina
19. Priprema frapea (engl. Frappes)
20. Pripremanje smutija (engl. Smouthie)
21. Organizacija i posluživanje jednostavne koktel parti – a između glavnih dnevnih obroka (za 180 osoba)
22. Organizacija i posluživanje koktel parti za 170 osoba(povodom proslave dana škole)
23. Organizacija i posluživanje koktel parti kod naručitelja za 50 osoba (povodom vjenčanja)
24. Posluživanje koktel parti nuđenjem za 260 osoba (kod naručitelja)
25. Organizacija i posluživanje hladnog bifea za 250 osoba (u vlastitom prostoru)
26. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea za 250 osoba (povodom vjenčanja, u vlastitom prostoru)
27. Organizacija i posluživanje hladno toplog bifea povodom zlatnog pira (za 75 osoba)
28. Organizacija i posluživanje svečane svadbene večere za 150 osoba
29. Organizacija i posluživanje obiteljskog ručka za 20 osoba (povodom božića)
30. Organizacija i posluživanje ručka povodom Svete potvrde - krizme (za 60 osoba)
31. Organizacija i posluživanje svečane novogodišnje večere (za 350 osoba)
32. Organizacija i posluživanje svečane večere povodom dolaska strane delegacija (za 140 osoba)
33. Organizacija i posluživanje Božićnog ručka u restoranu (za 90 osoba)
34. Organizacija i posluživanje Uskrsnog ručka (za 25 osoba)
35. Organizacija i posluživanje dalmatinske večere (za 40 osoba)
36. Organizacija i posluživanje maturalne večere ( za 160 osoba)
37. Posluživanje vegetarijanskog ručka (za 20 osoba)
38. Organizacija piknika (za 100 osoba )
39. Organizacija i posluživanje kasne večere (za 65 osoba)
40. Organizacija i posluživanje svečane novogodišnje večere za 350 osoba (sa bife stola)
41. Priprema tatarskog bifteka
42. Rasijecanje šatobrijana (chateaubriand-a)
43. Flambiranje palačinki Suzette
44. Flambiranje voća
45. Flambiranje jela od divljači
46. Flambiranje jela od riba
47. Flambiranje jela od teletine
48. Flambiranje bifteka
49. Filiranje kuhane ribe
50. Filiranje pržene ribe

**Svi učenici pišu temu povezujući je sa objektom gdje odrađuju praktičnu nastavu, ukoliko tema ne odgovara tipu objekta gdje odrađuju praktičnu**

**nastavu, obvezno je povezati (završni rad) sa odgovarajućim ugostiteljskim objektom.**